



第四届中国鹤壁民俗文化文化节

1300多名志愿者是浚县古庙会上的一道风景线

有难事就找“红色小马甲”

□晨报记者 渠稳 见习记者 席适之

2月3日中午12点左右,在浚县大伾山东虎庙前,从新乡封丘县组团来浚县逛庙会的78岁的张大爷及老伴和大队伍走散之后,张大爷在爬山过程中因为劳累突发冠心病,就在张大爷的老伴一筹莫展的时候,及时赶到的两名志愿者将张大爷送下了山。

浚县古庙会期间,类似这样的事情还有很多。服装统一的志愿者如一道靓丽的风景线,给千年古庙会增加了无穷的魅力和更多的感动。

1300多名志愿者服务民俗文化节

2月4日,在浚县古庙会上,记者看到身穿红色小马甲的志愿者在为游客服务。“从正月初一开始,我们每天都会接待上千名来自全国各地的游客,其中不乏一些上了年纪的老人。只要游客来到浚县,我们就希望通过志愿者热情周到的服务,让他们感受到民俗文化节的温馨。”在大伾山上,一位叫周云鹏的志愿者对记者说。

浚县团县委书记王文杰告诉记者,浚县从全市共招募了1300多名志愿者参与民俗文化节的志愿服务工作,年纪最大的50岁,最小的18岁。民俗文化节日期间,所有志愿者统一服装、统一标识。“我们将志愿者分为:进城城路口志愿者服务站、县城主要路段志愿者服务站、大伾山景区服务站、浮丘山景区服务站4个大组,共40多个服务点,每个服务点根据不同要求安排20人至40人不等的志愿者,给游客提供咨询、帮扶、医疗、安保等服务。”王文杰对记者说。

每个服务台都为游客提供开水

为了更好地服务民俗文化节,浚县团委分别在各个机关单位门前设立了



2月5日,服务民俗文化节的志愿者在大伾山的石猴路上搀扶一位行动不便的老人。
晨报记者 张志嵩 摄

志愿者服务台,帮助过往游客。

“各个单位要在单位门口设立志愿者服务点,要有醒目的免费停车、免费如厕引导牌,并从每个志愿者服务队中抽出3名志愿者专门进行引导服务,服务点要配备4张桌子、4个暖水瓶、若干一次性杯子,不仅给外地游客指路,还给游客提供开水。”设在浚县林业局门前的咨询点的一位姓宋的志愿者告诉记者,每天仅浚县林业局门前的服务台给游客提供的一次性水杯就有200个左右。

在浚县工商局、浚县法院等单位门前,记者都看见了身穿红色小马甲的志愿者的身影,“为了充分体现浚县人热情好客的一面,我们志愿者将尽最大努力服务游客。”在浚县工商局门前的志愿者服务台,一位姓侯的志愿者对记者说。

热情服务感动每位游客

2月4日,记者在采访中,遇到了一对“80后”的情侣,他们是从新区到浚县参加民俗文化节的。“上山之前,女朋友可能吃了一些不干净的食物,在加上天气有点冷,还没有从大伾山上下来,女朋友就捂着肚子,疼得难受,我看着女朋友疼痛难忍的模样,只好向大伾山上的志愿者求助,受到求助的志愿者,立刻用对讲机及时和山下的医务工作者取得了联系,不到5分钟的时间,山下的志愿者将治疗腹泻的诺氟沙星胶囊送到了我的手中,我和女朋友非常感动。”

一些游客纷纷向记者表示,每年来浚县古庙会都可以看见志愿者的身影,让游客在民俗文化节上得到多方面的保障,志愿者用热情的服务感动着每位游客。

玻璃工艺品出风头 庙会艺人日赚千元

□晨报记者 苗苗 实习生 王风娇

一支看似普通的玻璃棒,在承高山手中经过高温烧制,几分钟就变成了精美的艺术品。近日,记者在浚县古庙会上见到了卖玻璃工艺品的承高山夫妇,据他们讲,来庙会摆摊这几天,生意不错,一天能赚一千多元。

承高山夫妇是周口市人,做玻璃工艺品生意有五六年了。今年大年初一就来到了浚县,早上5点多就出来摆摊了。“浚县古庙会的规模比较大,人也多,我们每年都来。”承高山告诉记者。

记者看到,承高山不断在制作不同的工艺品造型,手中的高温喷枪往玻璃棒上一喷,熔化了的玻璃棒在另一只玻璃棒上绕上几圈,一个晶莹剔透的小伞就出来了;在化了的玻璃棒上捏上几下,一只小天鹅就成形了。人们在购买工艺品之余,都会驻足几分钟,观看承高山制作的过程。

摊子的另一边,承高山的妻子在帮他出售已经做好的工艺品,小的几元,大的几十元,前来购买的游客络绎不绝。一名游客给女朋友购买了一只玻璃做的玫瑰花,他说:“我们以前逛庙会都会买点小玩意儿带回家,今年有特色的小商品特别多,今天看到这个也挺别致的,摆在家里也好看。”随后,承高山还在游客的要求下,做出了几只玻璃龙。

鹤壁移动全力服务民俗文化节

晨报讯(记者 柯其其)“从1月29日开始,我们就全天24小时在应急通信车上值班,全力保障网络通信畅通。”2月4日,浚县移动分公司网络部班长郭顺武说。

据悉,作为通信保障单位,鹤壁移动公司高度重视第四届中国鹤壁民俗文化节的通信保障工作,针对该活动制订了周密的通信保障方案和应急预案,各专业的现场保障团队、应急保障团队在公司统一指挥下完成了网络保障、业务质量测试等综合任务,可保证3000余名游客同时通电话。

“因为参加第四届中国民俗文化节的客人特别多,我还以为这么多游客同时通电话,通信网络一定很难畅通,没想到信号一点也不受影响,通话质量还非常好,鹤壁移动的网络真是好。”市民赵晓军接受采访时对记者说。

据浚县移动分公司网络维护员乔君巍介绍,为应对民俗文化节日期间急剧增长的话务量,鹤壁移动公司在浚县大伾山山门前紧急新建应急通信基站一座,从省公司申请调配应急通信车一辆,对民俗文化节主会场周边的浚县信合、人行、城北等6个基站进行紧急扩容,同时进行多次测试,并针对测试中发现的问题及时进行分析、整改,为游客的正常通信提供了保障。

为使突发网络问题及时得到解决,保障网络通信畅通,鹤壁移动公司安排专人对民俗文化节活动地点及周围基站网络指标进行实时监控,一旦发现问题,立即采取应急措施快速解决,进一步确保移动通信网络安全、高质量运行。

鹤壁移动公司有关负责人表示,要尽全力圆满完成第四届中国鹤壁民俗文化节通信保障任务,践行“网络服务始终领先”的承诺。

(线索提供:王中科)

古庙会繁荣发展 离不开卫河漕运

——访中国资深雕塑家、
国家一级美术师李学

□晨报记者 马珂

中国资深雕塑家、国家一级美术师、鹤壁市政府文化艺术顾问李学出生在浚县卫河西岸小河乡的王湾村,李学祖辈都在浚县卫河上跑船运,跟随父母在船上生活了10年。2月4日,他的个人画展在紫金山民俗文化生态园举办,其间,李学饶有兴致地同记者谈起浚县卫河与他的古庙会记忆来。

李学说,浚县正月古庙会之所以繁荣至今,是与当时畅通的卫河(浚县段大运河)漕运分不开的。浚县历史上水运通达,主要交通工具是船。那时还没有火车,没有汽车和公路。“我生在浚县王湾村,祖辈都在卫河上跑航运,那时,很多人都乘船沿卫河来浚县逛庙会。如果卫河是条龙,我们浚县这个地方就是龙的心脏。如果说卫河是条蛇,浚县就是蛇的七寸。因为所有船只到了浚县,必须要停到浚县码头,这不仅是当时的一种习俗,也是不成文的规矩。不管你迷信不迷信,都要到大伾山、浮丘山上烧一炷香。可以说是‘文官下轿,武官下马’,由此造就了浚县庙会文化的繁荣。”

李学说,浚县正月古庙会由来已久的传统文化,引来了很多诸如河北、北京、洛阳的外地游客。那时的人们逛庙会是非常虔诚的。为了赶庙会,他们会不辞劳苦地从很远的地方提前10天来到浚县。

李学最后表示,浚县正月古庙会上的民俗文化不但是浚县,也是整个中华民族的宝贵财富。我们不仅要继承浚县正月古庙会悠久的历史传统,还要创造浚县正月古庙会明天的辉煌。

浚县古庙会上的特色美食

□晨报见习记者 韩文雪

浚县正月古庙会上,逛庙会、赏美景、品民俗……一个都不能少。当然,还有一样您千万不能错过,那就是品尝浚县当地的特色美食。只有品过了这些美味,您才能真正称得上是不虚此行。现在,记者就带您去“尝个鲜”。

浚县子馍,石头上烤出来的美味

说到浚县特色美食,大家首先想到的就是子馍。在大伾山脚下一座搭建的棚子里,三个做子馍的师傅正在一刻不停地忙碌着。“这会儿不到饭点,还能供得上。到了中午想要吃上子馍,可就要排队等啦!”徐师傅乐呵呵地告诉记者。

徐师傅今年51岁,做子馍已经有30多个年头了。只见徐师傅在和好的面中放入油,盐制成饼胚,然后在饼中间加入肉馅,把饼放到铺满石子的平底锅中,由加热的石子来烤,待饼烤至六七成熟时取出,将饼切口灌入鸡蛋液继续烤制,两三分钟后,一个金灿灿、热腾腾的子馍就出锅了。“这肉馅要选用精瘦肉,只放入盐调味即可,以保持肉的鲜味。”徐师傅说。

吴庄饸饹 几代人传承下来的独特风味

在连接大伾山和浮丘山的伾浮路上,有十几家卖饸饹的铺面。要说正宗和好吃,当数吴庄饸饹,吴存良和吴广利父子是吴庄饸饹的传承者。

老吴告诉记者,吴庄饸饹距今已有百余年历史,自己家往上数三代都是以做饸饹和卖饸饹为生的。“以前,祖上们都是在家做好饸饹,然后挑着担子沿街

叫卖。现在条件好了,自己有了固定的铺面,都是现吃现做。”

做饸饹的工具是一种木头做的“饸饹床”,架在锅台上,把和好的面塞入饸饹床带眼儿的空腔里,双手握住饸饹床的木柄使劲压,将饸饹直接压入烧沸的锅内,等水烧滚了,一边用筷子搅,一边加入冷水,滚过两次,就可以捞出来。捞入碗中,再根据个人口味放入熟好的葱花油、盐、味精、蒜汁、香油、芝麻酱、芥末油、辣椒、豆芽等,这样,一碗诱人的饸饹面就做好了。

香嫩爽滑的炒凉粉

在浚县正月古庙会上,边走边逛,你会发现街边有许多卖炒凉粉的小吃摊。香喷喷、热腾腾的炒凉粉是庙会上一道不可或缺的美食。

在李大姐的炒凉粉摊前,记者停下了脚步。看着大大的平底锅里堆满了切成块状的凉粉,摊主用小火慢慢煎炒着。一块块凉粉透着亮,散发着诱人的香味。随着摊主不停地翻炒,“哗啦啦”的响声更加刺激着人们的食欲。

“这凉粉是自家做的,做法也简单,用绿豆淀粉加清水搅成绿豆芡,入沸水煮成糊后晾凉就成了凉粉。炒时在平底锅内加入少量的油,把切好的凉粉放入,然后加入葱、姜、豆瓣酱等作料。”李大姐告诉记者。待凉粉炒至七八成熟时,李大姐又把之前切好的蒜末放进去用锅盖盖住焖上一会儿。出锅时,李大姐又淋了点香油,撒上一把嫩白翠绿的葱花。这样一碗香味扑鼻的炒凉粉就端到了食客面前。

